Cuisinière avec four multifonction et table vitrocéramique

Instruction pour l'installation et l'emploi

K6C51/F







FR **Cuisinière avec four multifonction et table vitrocéramique**

Instruction pour l'installation et l'emploi

Conseils

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:
- **adressez-vous exclusivement aus Centres d'assistance technique agréés**
- **demander toujours l'utilisation de pièces détachées originales.**

1 **Cet appareil a été conçu pour un usage familier, de type non professionnel.**

2 **Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.**

3 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.

4 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des choses du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.

5 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.

6 Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes correspondent bien à celles de votre installation électrique.

7 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié.

8 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts.

9 En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, remplacez cette prise par une autre appropriée et, pour ce faire, faites appel à un technicien qualifié qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.

10 Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.

11 **Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.**

12 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.

13 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.

14 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
- ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides
- ne jamais utiliser l'appareil pieds nus
- ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions
- ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
- ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.

15 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.

16 En cas de fissures de la surface en verre, débranchez immédiatement votre appareil. Pour sa réparation, faites appel à un centre de service après-vente agréé et exigez l'emploi de pièces détachées originales. Le non respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil.

17 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.

18 Le plan de cuisson vitrocéramique résiste aux sautes de température et aux chocs. Il risque néanmoins de se casser en cas de coups portés avec des objets à bord coupant ou pointus. Dans ce cas, débranchez immédiatement l'appareil et adressez-vous à un centre de service après-vente agréé.

19 N'oubliez pas que les foyers restent chauds pendant au moins une demi-heure encore après leur extinction. Attention à ne pas poser, par mégarde, des récipients ou des objets au-dessus du foyer encore chaud.

20 Ne vous servez pas de la surface en verre de la table comme plan d'appui pour quelque objet que ce soit.

21 N'allumez pas les foyers si des feuilles alu ou du plastique sont posés sur le plan de cuisson.

22 Ne vous approchez pas des foyers quand ils sont chauds.

23 Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.

24 Contrôlez que les manches des casseroles soient bien tournés vers l'intérieur de la table pour éviter tout heurt accidentel.

25 Ne laissez jamais un foyer allumé sans casserole au-dessus car le réchauffement atteindrait son maximum très vite ce qui pourrait endommager les éléments chauffants.

26 **Conseils avant la première utilisation.** La colle ayant servi à sceller le verre peut laisser des traces de graisse. Nous vous conseillons de les éliminer avec un produit de nettoyage non récurant avant toute utilisation de l'appareil. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

27 **Lorsque le gril ou le four sont allumés, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à bonne distance.**

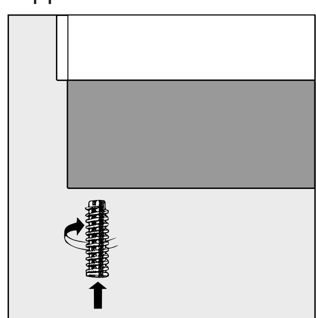
28 Vérifier que les manettes soient bien sur la position "•"/"o"quand vous n'utilisez pas l'appareil.



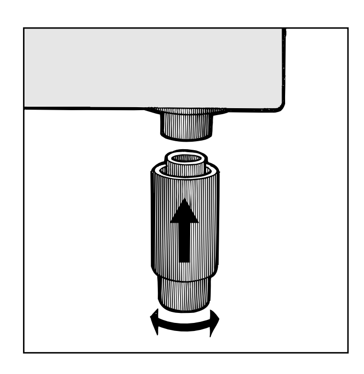
Les instructions suivantes s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il procède, correctement et suivant les normes en vigueur, aux opérations d'installation, de réglage et de maintenance technique.
Important: toute intervention de réglage, de maintenance etc. doit être effectuée après avoir débranché l'appareil.

Positionnement
Cette cuisinière a un indice de protection contre les surchauffes de type X, on peut par conséquent l'installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

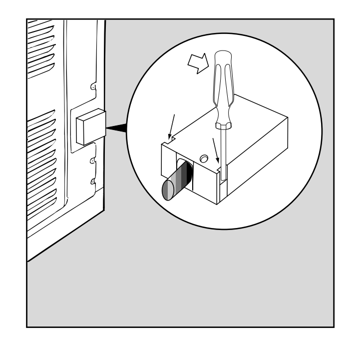
Nivellement (Il n'est présent que sur certains modèles)
Dans la partie inférieure de la cuisinière se trouvent 4 pieds réglables au moyen de vis qui permettent la mise à niveau de l'appareil, en cas de besoin. Il est indispensable de positionner l'appareil à l'horizontale.



Montage pieds (Il n'est présent que sur certains modèles)
La cuisinière est fournie de pieds à monter par encastrement sous la base.



Montage du cordon d'alimentation
Ouverture du bornier:
- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.



Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts
  Remarque : les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (fig. A).
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés fig. C et fig. D, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (fig. B - référence "**P**")
- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

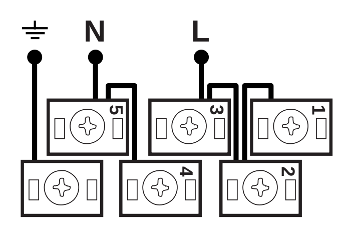


Fig. A

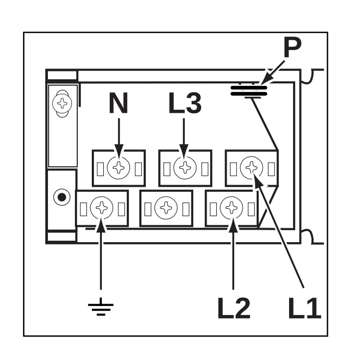


Fig. B

400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

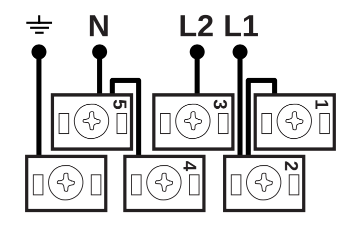


Fig. C

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

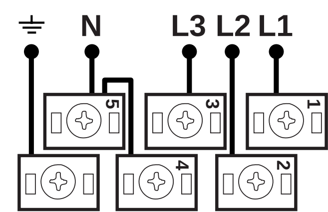


Fig. D

Raccordement du câble d'alimentation à la ligne
Monter sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques, en cas de raccordement direct à la ligne il faut interposer entre l'appareil et la ligne un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm. dimensionné à la charge et conforme aux normes (le fil de terre, jaune-vert, ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à n'atteindre en aucun point une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au raccordement, vérifiez si:

- la valve réductrice et l'installation domestique peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation d'alimentation dispose d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions prévues par la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire sont facilement accessibles après installation de l'appareil.

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four:

- largeur cm 43,5
- profondeur cm 40
- hauteur cm 32

Volume utile du four:

litres 56

Absorption Max Four

2250 W

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

- largeur cm 46
- profondeur cm 42
- hauteur cm 8,5

Table Vitrocéramique

Avant Gauche	1800 W
Arrière Gauche	1200 W
Avant Droit	1200 W
Arrière Droit	2100 W
Absorption Max Table Vitrocéramique	6300 W

ETIQUETTE ENERGIE
Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304
Consommation énergie convection naturelle

fonction four : Statique

Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée

fonction four : Ventilé

Tension et fréquence d'alimentation:

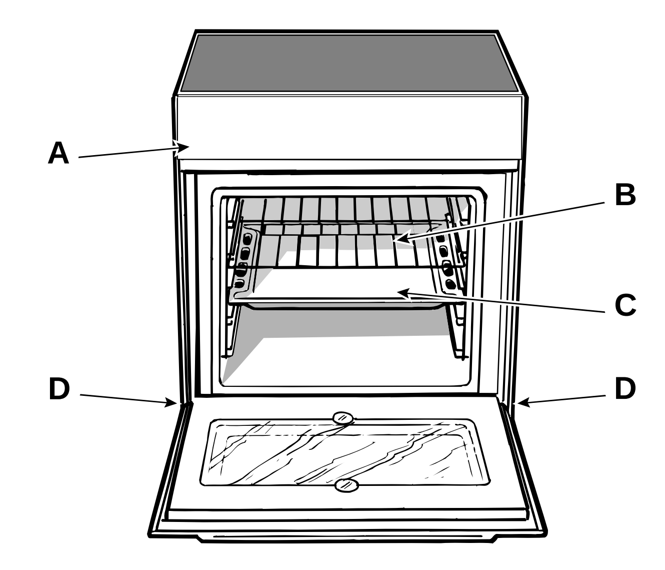
230V/400V 3N AC 50-60 Hz

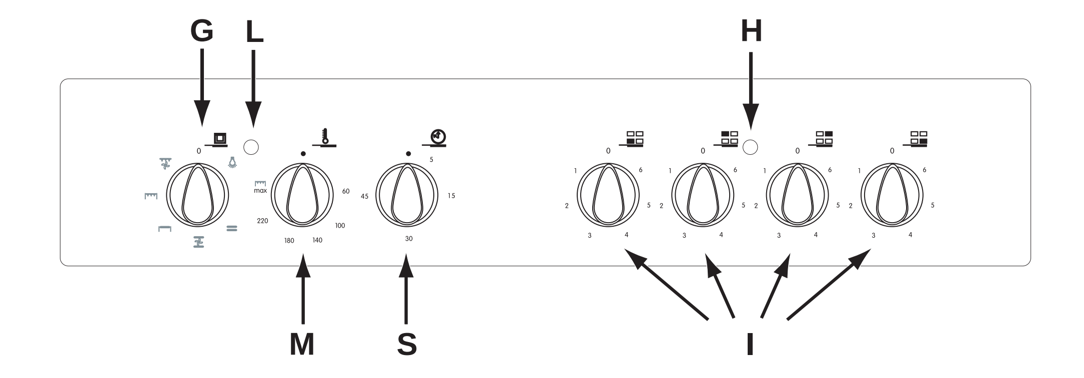


Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 73/23/**CEE** du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/**CEE** du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 93/68/**CEE** du 22/07/93 et modifications successives.

A Tableau de bord
B Grille du four
C Lèche-frite ou plaque de cuisson
D Pieds réglables
G Manette de sélection
H Voyant lumineux vert
I Manette de la plaque électrique du plan de cuisson
L Voyant lumineux thermostat
M Manette du thermostat
S Minuterie (n'existe que sur certains modèles)





Pour sélectionner les différentes fonctions du four, servez-vous des dispositifs de commande de son tableau de bord.

Attention : Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Ouvrez ensuite la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

Attention : Installez la lèchefrite sur le premier gradin du bas pour recueillir les graisses et les jus uniquement en cas de cuissons au gril ou au tournebroche (ce dernier n'est présent que sur certains modèles). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais le gradin du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfournez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four.

Les manettes du four
Le four "5 cuochi" unit les avantages d'un four traditionnel "statique" à ceux d'un four moderne "ventilé".
C'est un four extrêmement performant qui vous permet de choisir facilement et sans vous tromper parmi 5 modes de cuisson. Pour sélectionner les fonctions disponibles, utilisez le sélecteur "**G**" et le sélecteur de températures "**M**" du tableau de bord.

Eclairage du four
Pour l'allumer, amenez le manette "**G**" en face du symbole . La lampe s'allume et reste allumée chaque fois qu'une résistance électrique du four se met en marche.

Four "Décongélation"
Position du bouton thermostat "**M**" : **quelconque**
Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C -100°C.

Four Statique
Position sélecteur des températures «**M**» : entre **60**°C et **Max**.
En effectuant ce choix, vous obtiendrez le branchement des deux résistances (sole et voûte) C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four statique quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch à la mode d'Ancône, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four statique, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisissez le niveau qui vous permettra de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfournez, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que vous désirez plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.

Four Ventilé
Position sélecteur de températures «**M**» : entre **60**°C et **Max**.
Mise en marche des éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme et en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivez les conseils fournis dans le paragraphe «Cuisson groupée sur plusieurs niveaux».
C'est la fonction qui convient le mieux à des plats gratinés ou à la cuisson prolongée tels que : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre au four etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Cette fonction convient aussi à merveille à la cuisson du poisson qui ne subit aucune altération de son aspect et de son goût car il exige un moindre apport de condiment.
Desserts: vous réussirez à coup sûr vos gâteaux levés.
La fonction «ventilé», réglée à une température de 80 °C sert aussi à décongeler rapidement la viande, rouge ou blanche, le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une température de 60°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en amenant le sélecteur de températures sur 0°C.

Résistance de voûte
Position sélecteur de températures «M» : entre 60°C et Max.
L'élément chauffant supérieur est branché.
Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.

Grill
Position sélecteur de températures «**M**»: **Max**.
L'élément chauffant supérieur central est branché.
La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de boeuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....
Cuissons à effectuer avec porte du four entrouverte.
Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".

Gril Ventilé
Position sélecteur de températures «**M**» : entre **60**°C et **200**°C.
Mise en marche de l'élément chauffant supérieur central

ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire: brochettes de viande et de légumes, saucisses, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, poulet à la crapaudine, cailles à la sauge, filet de porc etc...

Cuissons au «gril ventilé» à effectuer avec porte du four fermée.

Quant aux poissons, le gril ventilé n'a pas son pareil pour la cuisson de tranches de mérou, de thon, d'espadon, de sépioles farcies etc...

Voyant lumineux thermostat (L)
Il indique la phase de montée en température de ce dernier, il s'éteint quand la température sélectionnée à l'aide de la manette est atteinte à l'intérieur du four. A partir de là le voyant lumineux s'allume et s'éteint alternativement pour indiquer que le thermostat fonctionne correctement et permet de maintenir la température du four au degré près.

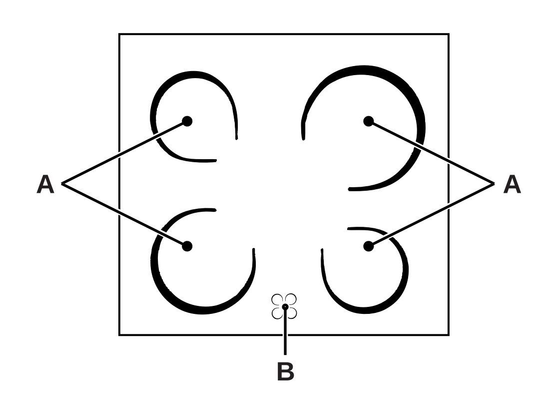
Le voyant lumineux vert (H)
Ce voyant s'allume quand une plaque électrique est allumée.

Le minuteur (n'existe que sur certains modèles)
Pour utiliser votre minuteur, vous devez remonter la sonnerie en faisant faire à la manette "**S**" un tour presque complet dans les sens des aiguilles d'une montre ↻; puis, en tournant dans le sens inverse ↺, sélectionnez le temps désiré en amenant en face du repère fixe situé sur le bandeau le chiffre correspondant aux minutes préfixées.

Mode d'emploi de la table vitrocéramique

Description
Les tables de cuisson sont équipées de 4 foyers électriques radiants. Ces foyers sont matérialisés en surface par des zones et deviennent rouges en cours de fonctionnement:

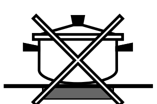
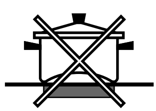
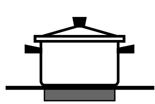
A. Zone de cuisson avec Foyers Electriques Radiants
B. Voyants de chaleur résiduelle associés à chaque foyer, ils signalent une température supérieure à 60°C, et ce même après extinction du foyer.



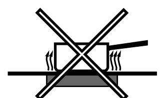
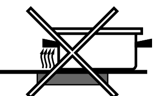
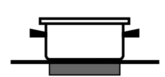
Description des éléments de chauffe
Les éléments radiants se composent de résistances circulaires. Ils sont portés au rouge en quelques dizaines de secondes seulement.
Son utilisation est extrêmement simple car celle est semblable à celle des autres zones de cuisson; il suffit donc de consulter les tableaux de cuisson figurant dans le livret d'instructions.

Ustensiles de cuisson
Pour obtenir de meilleures performances de votre table de cuisson, quelques précautions sont à prendre lors de la cuisson ou de la préparation des aliments.

- Sur la table vitrocéramique, vous pouvez utiliser n'importe quel type de casserole à condition toutefois que le fond soit parfaitement plat; des casseroles à fond plus épais permettent une meilleure distribution de la chaleur.

- Utilisez des casseroles dont le diamètre couvre entièrement la zone de chauffe, pour pouvoir utiliser à plein toute la chaleur disponible.

- Le dessous de vos casseroles doit être sec et propre pour favoriser un bon contact et garantir une plus longue durée de vie de votre table et de vos casseroles.
- N'utilisez pas de casseroles ayant déjà servi sur des brûleurs à gaz. La concentration de chaleur des brûleurs à gaz est telle qu'elle peut avoir déformé leur fond empêchant ainsi d'obtenir ensuite le résultat désiré sur la table vitrocéramique.

Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Le four vous offre de nombreuses possibilités de cuisson appropriées à chaque type d'aliment. Les notes qui suivent ne sont par conséquent qu'indicatives, vous pourrez les enrichir au gré de votre expérience personnelle.

Préchauffage

Quand un préchauffage est nécessaire, en gros chaque fois que vous devez enfourner des pâtes levées, vous pouvez utiliser la fonction "**ventilé**" qui permet d'obtenir une montée en température rapide tout en réduisant la consommation d'énergie.
Une fois que vous avez enfourné, vous pouvez passer à la fonction de cuisson la plus indiquée.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

La fonction "**ventilé"** est la seule qui vous permet de cuire sur deux niveaux.

- Le four dispose de 5 niveaux. Utilisez deux des trois niveaux du milieu, ce sont les plus indiqués pour la cuisson ventilée, le premier du bas et le dernier du haut sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler des mets délicats;
- Utilisez de préférence le 2ème et le 4ème niveau en partant du bas en enfournant sur le 2ème les plats qui exigent plus de chaleur. Si vous cuisinez par exemple un rôti de viande en même temps que d'autres plats, enfournez le rôti sur le 2ème niveau et vos plats plus délicats sur le 4ème;
- Lors de la cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire, enfournez le plat le plus délicat sur le 4ème niveau et sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide;
- Utilisez la lèchefrite sur le niveau du bas et la grille sur celui du haut;

Utilisation du gril

Le four multifonction vous offre **2 possibilité de griller avec porte de four obligatoirement fermée.**
Utilisez la fonction "**grill**" en plaçant vos aliments au milieu de la grille (placée au 3ème ou au 4ème niveau en partant du bas) car seule la partie centrale de la résistance du haut est allumée.
Placez la lèchefrite fournie avec l'appareil sur le premier niveau en partant du bas pour recueillir les graisses et les jus.
Quand vous utilisez cette fonction, n'oubliez pas de régler votre thermostat sur le maximum. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnerez à l'aide du bouton du thermostat.
La position "**gril ventilé**"est extrêmement utile pour des grillades rapides, la chaleur produite par le gril bien distribuée permet de dorer en surface et de cuire le dessous aussi.
Vous pouvez vous en servir pour parfaire la cuisson d'aliments ayant besoin de dorer en surface, c'est l'idéal par exemple pour dorer vos gratins de pâtes en fin de cuisson.
Quand vous choisissez cette fonction, placez la grille sur le 2ème ou 3ème gradin en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez une lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.
Important : **pour la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée,** vous obtiendrez de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ).
Quand vous utilisez cette fonction, nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 200 °C, le gril dont le fonctionnement se base sur l'émission d'infrarouges en sera d'autant plus performant. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnerez à l'aide du bouton du thermostat.
En cuisson barbecue, placez la grille sur les derniers gradins en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez la lèchefrite fournie sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.

Cuisson de la pâtisserie

Enfournez toujours vos gâteaux à four chaud, attendez que l'extinction du voyant rouge «**L**» vous signale que le préchauffage est terminé. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser. En général :

Pâtisserie trop sèche
La prochaine fois programmez une température de 10°C supérieure et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau s'affaisse
Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

Gâteau foncé sur le dessus
Enfournez-le à un niveau plus bas, choisissez une température plus basse et prolongez la cuisson

Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant
Utilisez moins de liquide, abaissez la température, augmentez le temps de cuisson.

Le gâteau ne se démoule pas
Beurrez bien votre moule et farinez-le un peu ou bien utilisez du papier sulfurisé.

"J'ai enfourné sur plusieurs niveaux (en fonction "ventilé") mais je n'ai pas obtenu sur tous les mêmes résultats de cuisson".
Sélectionnez une température inférieure. Il n'est pas dit que des plats enfournés en même temps doivent obligatoirement être sortis ensemble.



Cuisson de la pizza

Pour bien cuire vos pizzas, utilisez la fonction ventilé "**ventilé**":

- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes
- Utilisez un plat en aluminium léger, posez-le sur la grille du four. L'utilisation de la lèchefrite prolonge le temps de cuisson et vous obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- N'ouvrez pas souvent le four pendant la cuisson
- Si vos pizzas sont bien garnies («capricciosa», «quattro stagioni») n'ajoutez la mozzarelle qu'à mi-cuisson.
- Lors de la cuisson de pizzas sur deux niveaux, enfournez sur le 2ème et sur le 4ème niveau à 220°C après avoir préchauffé le four pendant au moins 10 minutes.

Cuisson du poisson et de la viande

Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures entre 180°C et 200 °C.

Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, sélectionnez au départ une température élevée (200°C-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite.

En général, plus votre rôti est gros, plus vous devez choisir une température basse et prolonger la durée de cuisson. Placez la viande au milieu de la grille et placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les graisses.

Enfournez la grille de manière à ce que la viande se trouve au centre du four. Si vous voulez plus de chaleur en dessous, choisissez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis savoureux (canard et gibier notamment), bardez votre viande de lard ou de petit salé en faisant en sorte qu'ils se trouvent sur le dessus de la viande quand vous l'enfournez.

Conseils utiles pour la cuisson

Position du sélecteur	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températures	Temps de cuisson (minutes)
Décongélation	Décongeler tout type d'aliment					
Traditionnel	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Ventilé	Pizza (su 2 niveaux)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagnes	1	3	10	200	30-35
	Agneau	1	2	10		
	Poulet rôti + pommes de				180	50-60
	terre	1	2-4	10	180	60-75
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Quiches	1.5	3	15	200	25-30
Résistance de voûte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Côte de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	Max	2-3
Gril ventilé	Poulet grillé	1.5	3	5	200	55-60
	Seiches	1.5	3	5	200	30-35

N.B. : les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril ou au gril ventilé, placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

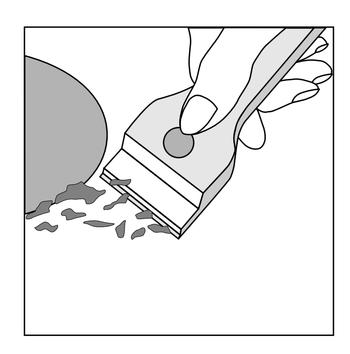


Avant toute opération d'entretien, déconnectez la cuisinière. Si vous désirez prolonger la durée de vie de votre cuisinière, procédez fréquemment à un nettoyage général et soigné, en n'oubliant pas que:

- **pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur**
- les parties émaillées doivent être lavées à l'eau tiède sans utiliser de poudres récurantes ou de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'acier "inox" peut se tacher s'il reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents trop puissants (contenant du phosphore). Nous vous conseillons de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Essuyez aussi tout débordement d'eau.
- l'intérieur du four doit être nettoyé, fréquemment, quand il est encore tiède en utilisant de l'eau chaude et du détergent; il faudra ensuite le rincer et l'essuyer très soigneusement;
- évitez toute accumulation de salissure ou de graisse sur le bandeau, nettoyez-le fréquemment. Utilisez des éponges non abrasives ou des chiffons humides pour éviter de rayer les parties laquées ou en acier poli.

Nettoyage de la table de cuisson

Avant de commencer à cuisiner, nettoyez le plan de cuisson à l'aide d'un chiffon humide pour enlever toute trace de poussière ou d'aliments cuits précédemment. La surface du plan de cuisson doit être nettoyée régulièrement avec de l'eau tiède additionnée d'un détergent non abrasif. Un nettoyage périodique des tables vitrocéramiques à l'aide de produits spéciaux s'impose. Débarrassez d'abord le plan de cuisson de tout résidu d'aliments et de traces de graisse en vous servant, par exemple, d'une raclette de nettoyage CERA Clean® (ne faisant pas partie de la fourniture).



Nettoyez le plan de cuisson quand il est tiède; utilisez un produit de nettoyage approprié et du papier cuisine, frottez avec un chiffon humide puis essuyez. Toute feuille alu, objets en plastique ou en matière synthétique ayant accidentellement fondu, comme d'ailleurs du sucre ou des aliments à haut contenu en sucre doivent **immédiatement** être éliminés de la zone de cuisson encore chaude à l'aide d'une raclette. Il existe des produits de nettoyage spéciaux qui forment une couche superficielle transparente repoussant les salissures.

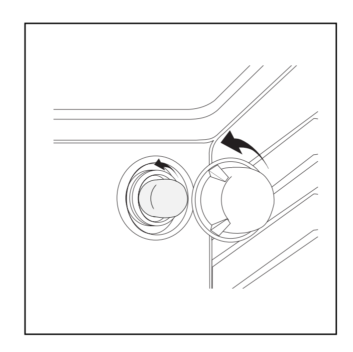
Ce dernier protège également la surface contre des dommages éventuels causés par des aliments à haut contenu en sucre. N'utilisez en aucun cas des éponges ou des produits abrasifs, évitez de même l'emploi de détergents chimiques agressifs tels que par exemple les sprays pour les fours ou les produits détachants.



Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

Remplacement de la lampe à l'intérieur du four

- Coupez l'alimentation du four à l'aide de l'interrupteur omnipolaire reliant le four à l'installation électrique ou bien débranchez la fiche, si elle est accessible;
- Dévissez le couvercle en verre de la douille;
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule résistant aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:
  - Tension 230V
  - Puissance 25W
  - Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et rétablissez l'alimentation électrique du four.



Merloni Elettrodomestici
Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano
Italy
Tel +39 0732 6611
Fax +39 0732 662501
www.merloni.com

Cuisinière avec four multifonction et table vitrocéramique
03/04 - 195043376.00